



# Sa Rota Añada 2019



Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (37,5%), Callet (2%), Gargalossa ( 0,5%), Syrah ( 0,5%) y Fogoneu ( 0,5%)

**Color:** Picota con reflejos violáceos capa media-alta.

**Aroma:** Fruta roja (grosellas) y notas de pimienta verde.

**Boca:** Fresco y frutal con una buena estructura.

**Graduación:** 14%.

**Acidez total:** 5,2 g/L.

**Azúcar:** < 1,5 g/L.

Producción anual: **13.000 botellas**

## GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C.

Charcutería, sobrasada, queso semicurado.

**Colour:** Cherry with reflections with a medium to high violet shades.

**Aroma:** Red fruits (blackcurrants) hint of a roasted green peppers.

**Palate:** Fresh, fruity with a good structure.

**Alcoholic Prof.:** 14%. **Total**

**Acidity:** 5,2 g/L. **Sugar**

**Content:** < 1,5 g/L.

Annual production: **13.000 bottles**

## GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.

Charcuterie, semi-cured cheeses, "sobrasada".

**Farbe:** Kirschrot mit violetten Reflexen.

**Aroma:** Johannisbeeren, Himbeeren mit einer Note Grüner Pfeffer.

**Geschmack:** Frisch, intensiv fruchtig mit einer gotten Struktur.

**Alkohol:** 14%.

**Gesamtsäure:** 5,2 g/L.

**Zucker:** < 1,5 g/L. Jahresproduktion:

**13.000 Flaschen**

## EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C. Wurst, Käse.

